REVUE DE VITICULTURE

LA DISPARITION DE LA VIGNE DANS LE NORD ET LE CENTRE DE LA FRANCE

Les statistiques de l'administration, pour 1926, indiquent une diminution importante des superficies cultivées en vignes.

Si on divise le territoire français en deux parties, on constate que dans la région méridionale ou méditerranéenne, la situation reste sans grand changement, on note les modifications très faibles suivantes :

En hectares	Diminution	Augmentation
	—	—
Alpes-Maritimes	40	
Ariège	200	
Aude	1.500	
Aveyron		500
Bouches-du-Rhône	350	
Gard		2.600
Hérault	1.900	
Basses-Pyrénées	800	
Hautes-Pyrénées		200
Tarn		100
Var		1.800
Vaucluse		1.500
Les totaux	4.790	6.700

laissent une différence peu importante.

Au contraire, si nous nous reportons au nord d'une ligne hypothétique passant dans le environs de Mont-de-Marsan, Montauban, Rodez et Digne, nous nous trouvons en présence d'une situation toute différente, quatre départements seulement voient leur territoire viticole augmenté :

Hautes-Alpes gagnent	120	hectares
Isère	3.700	—
Lozère	15	—
Haute-Savoie	300	—

Tous les autres départements ou restent stationnaires ou enregistrent des diminutions plus ou moins importantes de leur vignoble, si on néglige les très petites régions viticoles comme l'Aisne (450 hectares), les Ardennes (1), le Cantal (47), la Creuse (1), le Doubs (101), l'Eure (1), l'Eure-et-Loir (40), l'Ille-et-Vilaine (2), la Meuse (72), le Morbihan (72), la Seine (1), la Seine-et-Marne (135), la Seine-et-Oise (45), la Haute-Vienne (69) et les Vosges (138) qui n'ont plus que la moitié à peine des vignes encore enregistrées en 1925, on trouve que les départements les plus atteints par la disparition du vignoble sont les suivants :

Ain	Perd	1.900	hectares soit	2,5 %
Aube		600	—	11,5 %
Charente		1.100	—	6,5 %
Charente-Inférieure		5.100	—	10,5 %
Cher		1.900	—	31 %
Corrèze		1.200	—	43 %
Côte-d'Or		1.500	—	11,2 %
Dordogne		4.100	—	10 %
Drôme		1.300	—	8,5 %
Gironde		3.700	—	3,7 %
Indre		4.500	—	37,5 %
Indre-et-Loire		6.000	—	17 %
Landes		1.100	—	8,5 %
Loir-et-Cher		3.300	—	12 %
Loire-Inférieure		4.000	—	14 %
Loiret		2.500	—	30 %
Lot		4.100	—	25 %
Lot-et-Garonne		2.200	—	8 %
Maine-et-Loire		3.800	—	13 %
Haute-Marne		600	—	55 %
Meurthe-et-Moselle		550	—	50 %
Moselle		600	—	60 %
Nièvre		1.200	—	33 %
Bas-Rhin		3.400	—	43 %
Rhône		900	—	3,5 %
Saône-et-Loire		2.000	—	7,5 %
Sarthe		500	—	22 %
Deux-Sèvres		1.400	—	25,5 %
Tarn-et-Garonne		5.300	—	23 %
Vendée		3.100	—	19 %
Vienne		3.700	—	20 %
Yonne		3.000	—	33 %

La perte totale enregistrée par les statistiques officielles étant pour la France métropolitaine (Alsace-Lorraine comprise) quatre-vingt-dix mille (90.257 exac-

lement) hectares, si on défalque les gains de la région méridionale et des quatre départements (Hautes-Alpes, Isère, Lozère, Haute-Savoie, ensemble 4.135 hectares), on trouve que les départements des régions du centre et du nord de la France ont perdu en l'année 1925-26 plus de quatre-vingt-quinze mille hectares de vignes. Avec une diminution analogue dans les années suivantes, il est facile de prévoir la réduction lamentable du vignoble français.

Il importe de rechercher les causes de cette désaffection du cultivateur français à l'égard de la vigne, et de rechercher s'il serait possible d'entraver une telle chute de notre richesse nationale.

Le paysan français n'a pas cessé d'aimer le vin, la preuve en est dans l'activité commerciale des négociants et débitants dans tout le territoire. Mais les enseignements des grandes écoles agricoles ont tellement vanté les mérites des grosses productions de toutes natures, que les cultivateurs des régions pauvres (où spécialement la vigne était plantée) ont cédé sous cette propagande effrénée en faveur des fortes récoltes, le petit vigneron s'est découragé, sans compter qu'on ne lui a pas ménagé les blâmes ou les moqueries les plus vives contre son entêtement à cultiver son lopin de terre.

Les exemples qu'on lui a trop mis sous les yeux des gros rendements récompensés dans les concours, ont fini par le rendre indifférent ou hostile à des essais d'amélioration dans des terrains ingrats.

Puis la vue des déserteurs de la terre faisant de gros gains dans les opérations commerciales des villes et villages, d'une part, ou réalisant des appointements, miraculeux pour lui, dans les administrations officielles ou autres, d'autre part, a créé un état d'esprit qui a porté le cultivateur à chercher, avec moins de peine, à se procurer des ressources égales ou supérieures à celles que lui fournissait son travail des champs.

Nombreux ont ceux qui ont encouragé, sans le savoir, ces désertions des campagne pour se créer des clientèles et parfois nos écoles agricoles ont attiré à elles trop d'élèves, sans se préoccuper ni les uns ni les autres du sort du pays, et de l'appauvrissement général qui résulterait de cette façon d'attirer hors du champ paternel les enfants déjà trop séduits par le mirage de la vie des villes.

Il nous souvient d'avoir tenté, absolument sans succès, d'entraîner un professeur d'agriculture départemental (il n'y avait pas à cette époque de directions agricoles), mort depuis, à faire récompenser le labeur vraiment admirable d'un paysan poitevin qui, en plusieurs années d'efforts patients, était arrivé à mettre deux hectares de sol absolument ingrat en état de culture, trop maigre pour attirer les regards des membres des commissions de concours ou de primes agricoles. Ce paysan avait cependant contribué dans toute sa mesure à l'enrichissement du pays, mais ses blés étaient de petite taille, et menus rendements, ses champs de pommes de terre étaient de petite vigueur, bref, pour un peu on lui aurait infligé un blâme sévère pour donner un si mauvais exemple.

Les enfants de cet homme ont quitté le pays pour aller œuvrer dans les villes, et devenir, de producteurs, des consommateurs.

L'état d'esprit créé par ces pratiques a agi avec plus d'intensité depuis la fin des batailles à coups de canons de la terrible guerre, qui a décimé d'une façon si effroyable nos populations rurales, et la guerre à coups de billets de banque que la paix nous a apportée a suscité des âpretés aux gains encore plus farouches qu'autrefois.

Sur un milieu aussi bien préparé, le dégoût du travail pénible des terrains agricoles s'est développé avec rapidité, et pour l'accentuer en ce qui concerne la vigne, sont venues agir les causes matérielles que nous allons signaler maintenant, qui n'auraient pas suffi, seules, à décourager le vigneron si attaché à sa vigne d'autrefois.

L'Etat, avec un souci grandissant de se procurer des ressources, a élevé follement l'impôt foncier, frappant les terres cultivées en vigne, par des coefficients exagérés, sans tenir compte des rendements des sols maigres et pauvres, et des climats souvent hostiles, si bien que plusieurs fois nous avon pu constater que les montants des cotes fiscales dépassaient le rendement total du terrain planté en vigne. Les contrôleurs, liés par les textes, refusent toute exonération. Dès lors, avec l'état d'esprit créé par les considérations précédemment indiquées, le vigneron s'est décidé à arracher une vigne qui lui coûtait plus cher que le vin qu'il pourrait acquérir chez le marchand.

En outre, l'Etat a exagéré les droits de circulation tellement au-dessus de toute raison que la vente de petits vins légers (lorsque l'année laissait un excédent sur les besoins familiaux) devenait impossible.

A ces deux causes, auxquelles une réduction des exigences fiscales appropriées pourrait apporter une atténuation, se sont jointes les conséquences des années mauvaises pour la production que nous venons de traverser, dues dans toutes nos régions non méditerranéennes ou très méridionales, aux invasions des insectes ampélophages, et surtout des maladies cryptogamiques.

Enfin, la concurrence effrontée des vins de producteurs directs a achevé de jeter le désarroi dans l'esprit des vieux vignerons, non encore complètement déshabitués du goût du vin droit et normal, qui avait fait autrefois la base de la boisson des campagnes.

Bref, quelle que soit la cause, pour chaque cas individuel, de délaissement de la culture de la vigne, le fait grave reste évident en la forme qu'accuse la statistique officielle ; notre richesse viticole diminue d'une façon considérable, les presque cent mille hectares de terrains qui vont devenir incultes, fournissaient autrefois un appoint de bien-être et d'aisance à plus de quatre cent mille vignerons propriétaires ou travailleurs du sol viticole.

C'est cet état de chose très grave qu'il a paru nécessaire de signaler, avec l'espoir que les Pouvoirs publics chercheront, sinon à guérir le mal (il est trop tard pour le présent), du moins à enrayer son aggravation et son extension, par des mesures appropriées telles que dégrèvement d'impôts pour les vignobles à petites productions familiales, et diminution des droits de circulation pour les vins provenant de ces vignobles, en cas d'excédents accidentels de récoltes sur les besoins familiaux.

Au Maroc, sous l'inspiration du maréchal Lyautey, on a institué le paie-

ment de primes compensatrices en faveur des hectares de terrain de faible production, garantissant ainsi aux cultivateurs un rendement minimum. Grâce aux quelques centaines de mille francs ainsi employées, l'étendue des cultures augmente chaque jour, et les sols amendés deviennent rapidement assez fertiles pour ne plus coûter à la collectivité. C'est autrement avantageux et rapide que le système des brimades instauré en France, à l'égard des agriculteurs déshérités par le mauvais sort qui a mis dans leur lot des terrains maigres et pauvres, et cela finalement coûte moins cher que d'acheter du blé en Amérique au cours du dollar.

LABERGERIE.

LE PROBLEME AGRICOLE

Les Engrais (1)

L'Annuaire Lambert donne sur la Statistique des Engrais et des Produits Chimiques destinés à l'Agriculture des renseignements très développés. Le second volume de cette publication, paru en 1922, donne les chiffres relatifs à la période 1910-1920 et un fascicule de 1923 compare les années 1920-1921-1922 à l'année 1913.

Après avoir si rapidement esquissé le rôle technique des engrais, nous éviterons d'insister longuement sur le côté statistique de la question, mais il est pourtant indispensable d'y jeter un coup d'œil, pour se représenter l'ordre de grandeur des masses à produire, à transporter, à employer.

Nitrate de soude en tonnes métriques	Expédition du Chili	Monde entier	France
1913	»	2.738.332	302.115
1922	»	1.307.060	110.570

Sulfate d'ammoniaque	Production française	Importation	Exportation
1923	75.000	22.000	1.151
1922	65.000	78.000	12.370

Nitrate de chaux : Production française en 1920 et en 1921, puis arrêt, ou au moins absence d'indications.

Importation :

1913 : 11.000 tonnes. 1922 : 18.523 tonnes.

Cyanamide de Calcium.	Production française
1913	12.446
1922	17.500

(1) Voir *Revue* N° 1675, page 93.

Superphosphate	Production française	Importation	Exportation
1913	1.979.284	100.822	145.228
1922	1.952.838	43.463	84.748

Scories de déphosphoration	Production	Importation	Exportation
1913	617.320	chiffres manquent	
1922	611.820	27.325	308.326

Sels potassiques. Production française.

1913 »

1922 230.000 tonnes K^2 O, après 199.175 en 1920 et 110.500 en 1921.

Sans s'attacher aux détails, on voit par ce qui précède que la consommation des engrais chimiques en France avait, dès 1922, repris l'allure d'avant-guerre, qui se trouve franchement dépassée à présent, et on peut, en gros, évaluer comme suit les quantités consommées annuellement dans notre pays :

Nitrate de soude	260.000 tonnes
Nitrate d'ammoniaque	200.000 —
Nitrate de chaux	18.000 —
Cyanamide de calcium	25.000 —
Soit en engrais azotés	503.000 tonnes
Superphosphate	2.200.000 tonnes
Scories de déphosphoration	500.000 —
Autres phosphates	100.000 —
Soit en engrais phosphatés	2.800.000 tonnes
Sels potassiques	200.000 tonnes
Soit ensemble	3.503.000 tonnes

Il y a donc plus de trois millions et demi de tonnes d'engrais chimiques à préparer, transporter, manutentionner et employer pour les besoins de l'agriculture française, soit 350.000 wagons de 10 tonnes, ou 7.000 trains de 50 wagons. L'opinion de M. Lenglen, après étude approfondie, est que la fumure rationnelle demanderait 5 fois plus d'engrais phosphatés, 9 fois plus d'engrais azotés, 50 fois plus d'engrais potassiques. Il est au moins souhaitable qu'avant peu d'années les quantités actuelles soient doublées, il est au moins à espérer qu'elles s'accroissent très vite de 50 %.

Laissons de côté les statistiques mondiales, fort instructives pourtant, et hâtons-nous de dire qu'elles ne sont pas satisfaisantes, puisqu'il est encore des hommes insuffisamment alimentés ou parfois menacés de famine.

Sans chercher une grande précision, on peut décompter comme suit la valeur des engrais chimiques annuellement consommés en France.

Engrais azotés, 500 millions ; engrais phosphatés, 600 millions ; engrais potassiques, 45 millions, et en tenant compte des engrais organiques, composés divers, et des sacs, on peut évaluer à près de 1 milliard 1/2 par an la somme versée par nos agriculteurs à nos industries des engrais chimiques.

Il convient de noter que les prix des engrais sont élevés en apparence, mais qu'ils n'ont pas augmenté plus que ceux des produits agricoles. Exprimé en blé, en betterave à sucre, en or, le prix actuel des engrais est sensiblement le même qu'en 1913, avec une diminution incontestable pour la cyanamide et surtout pour les sels de potasse.

Les sels potassiques nous viennent d'Alsace, et les phosphates presque exclusivement de l'Afrique du Nord. Largement exportateurs de ces produits, nous sommes malheureusement importateurs des pyrites servant à la fabrication de l'acide sulfurique pour le superphosphate et le sulfate d'ammoniaque, du nitrate de soude du Chili, du sulfate d'ammoniaque d'Angleterre ou d'Allemagne — une partie de ce dernier étant fourni en exécution du Traité de Versailles.

On ne saurait trop aspirer au jour où des usines françaises suffiront à assurer la fabrication de composés azotés synthétiques dans la mesure des besoins du pays.

M. Henry Girard estime que la dépense en engrais atteint tout au plus 15 % des frais d'une culture de blé. Un ancien fermier de Brie estimait l'achat des engrais à 9,5 % de ses dépenses totales en 10 ans. De son côté, M. Riverain établit que les dépenses d'engrais n'ont fait que tripler dans un ensemble de frais quintuplé, notamment parce que les dépenses de main-d'œuvre ont plus que sextuplé. Ces opinions sont celles d'agriculteurs d'une remarquable expérience, sachant employer les engrais de la meilleure façon, non pas pour produire des plantes de concours, mais pour réaliser des bénéfices. Sans prétendre à posséder rapidement une telle maîtrise, on peut s'en approcher par degrés, en procédant toutes les fois qu'on le peut à des essais comparatifs de fumures sur des parcelles d'un are chacune, en faisant les observations utiles en cours de végétation, en procédant aux mesures et pesées utiles pour se rendre un compte exact des résultats. La comptabilité bien comprise permet aussi de précieuses déductions.

Les pourcentages qui précèdent : 9 à 15 %, tendent à diminuer dans l'opinion l'importance de engrais ; disons que pour eux ce qui importe, c'est la différence de résultats entre la culture sans engrais chimiques et la culture avec un emploi rationnel de ces puissants moyens : l'une improductive, souvent même ruineuse aujourd'hui, et l'autre seule capable de donner des rémunérations convenables.

Il est à noter que tous les engrais, indépendamment de leur action immédiate sur la culture qui les reçoit, agissent favorablement pendant plusieurs années, ne serait-ce que par les résidus plus importants laissés dans le sol après l'arrachage ou la coupe des végétaux cultivés. Certains engrais, les scories par exemple, répartissent leur action sur 3 à 5 ans. Le cultivateur à l'aise a donc tout intérêt à forcer un peu les fumures, surtout quand il s'agit d'élé-

ments que le sol retient bien en vertu de son pouvoir absorbant. A pécher par léger excès, on ne diminue guère le profit en année moyenne, on a la chance d'obtenir une récolte exceptionnelle si les conditions météorologiques sont favorables ; on capitalise en renforçant le moyen de production. Avec les engrais chimiques, on peut doubler aisément la production d'une ferme qui ne les utilisait pas.

Les expériences bien contrôlées montrent que l'argent adroitement employé en achats d'engrais apporte souvent 50 à 150 % en moins d'un an, parfois bien plus. Trop heureux agriculteurs, s'ils avaient beaucoup de possibilités de ce genre !

Pour que les engrais donnent bien ce qu'il est permis d'en attendre, il convient de les appliquer à des terres saines, ni trop sèches, ni trop humides, ne manquant pas de calcaire, et suffisamment propres. Les mauvaises herbes, en effet, sont les premières à profiter des suppléments de ration destinés aux bonnes ! Les sarclages à la main devenus impossibles à cause des prix de la main-d'œuvre sont de plus en plus remplacés par les traitements chimiques et notamment par l'emploi de l'acide sulfurique dû à M. Rabaté.

Tant que les engrais azotés seront chers, il y aura gros intérêt à faire revenir assez souvent dans les assolements des légumineuses sur un sol bien pourvu de phosphates et de potasse, afin d'obtenir accessoirement une captation de l'azote de l'air, ce qui n'empêchera pas d'appliquer encore avec bénéfice aux autres cultures des engrais azotés du commerce.

Les herbages de notre pays devraient absorber — les herbages humides, fréquemment acides surtout — la totalité des scories de déphosphoration produites, sans en laisser aller à l'exportation. Les exploitants y trouveraient largement leur compte en obtenant des fourrages plus abondants, plus nutritifs, et par suite, des animaux plus nombreux et en meilleur état. Ceci n'est pas une vue théorique, c'est le résultat constant de l'expérience.

Si quelques régions de France, admirablement cultivées, peuvent sans désavantage supporter la comparaison avec les pays étrangers, si là même des agriculteurs émérites de plus en plus nombreux emploient judicieusement les fumures complémentaires... d'autres, moins habiles, parcimonieux, timides, portés à tenir compte du prix apparent autant que de la valeur réelle, opèrent beaucoup moins bien. C'est ceux-là qu'il faut entraîner rapidement dans la voie du progrès, pour mettre fin aux importations d'aliments de toute nature.

Du point de vue social, tout consommateur est intéressé à la bonne utilisation des engrais. Qu'il le veuille ou non, ses dépenses en produits tirés de l'agriculture sont telles qu'on peut le comparer au propriétaire d'une petite ferme exploitée en métayage, ou comme on dit encore à mi-fruit. Loin de s'opposer, les intérêts des cultivateurs et ceux des consommateurs s'accordent : avec maigre production, aliments rares, chers, médiocres ; importations onéreuses, change défavorable, lourds impôts, malaise social. Avec une production généreuse, c'est l'inverse ! La solidarité se manifeste dans la pénurie ou dans l'abondance.

On ne peut raisonnablement pas, aujourd'hui, redouter une crise de pléthore entraînant l'avilissement des cours et la ruine des producteurs au sein de l'abondance. L'augmentation des besoins, en quantité et en qualité, s'est prodigieuement développée, et en général, l'agriculture constitue une industrie assez souple pour se bien adapter à l'évolution du marché. Des fourrages abondants se transforment en production animale, et si les céréales retombaient à des prix trop bas, elles trouveraient un exutoire dans la transformation en œufs, en volailles, etc... Par exception, la monoculture exagérée (et nous pensons à certaines vignes à grand rendement et à qualité très ordinaire) pourrait devenir critique, si l'on n'y prend garde, dans un avenir prochain. Mais on peut affirmer, d'une manière générale, que pendant longtemps, les produits agricoles du sol de France trouveront la clientèle utile, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur.

Albert Bruno,

Inspecteur général des Stations agronomiques.

(*A suivre.*)

ACTUALITÉS

Exportation des agrumes algériens (Mac Grellet). — Une affaire de fraude. — Viticulteurs, ne répudions pas la langue française (M. C.). — Les vins algériens à la Société d'Encouragement à l'agriculture (P. Marsais). — Le marché des vins dans le Midi (M. L.). — Observations sur les papiers utilisés pour envelopper les fruits (M. F). — La culture du blé en France (M. C.). — Traitement des maladies de la pomme de terre (M. C.). — Bibliographie.

Exportation des agrumes algériens

La Direction des Douanes de l'Algérie nous fournit les renseignements suivants sur la campagne d'exportations des agrumes de l'Algérie en 1925-26 qui s'inscrit parmi les meilleures, alors que celle de 1926-27 lui est de beaucoup inférieure.

Pendant cette campagne de 1925-26, il a été expédié :

Kilogs		Kilogs		Total en kilogs
325.300	de citrons sur la France et	67.000	sur l'Etranger	392.300
8.185.900	d'oranges —	74.500	—	8.260.400
27.326.000	de mandarines —	444.800	—	27.770.800
	Total général			36.423.500

Les Douanes ont évalué : les citrons à	Fr.	209.000
— les oranges à		6.609.000
— les mandarines à		27.326.000
Valeur globale	Fr.	34.144.000

Si l'on considère que l'Octroi de Paris exige 35 fr. par 100 kg. et que les transports et frais divers font environ 115 fr., la majeure partie de la recette ci-dessus se trouve ainsi absorbée par les frais généraux.

Le bilan de cette opération n'est donc guère encourageant pour les agriculteurs propriétaires d'orangeries, si l'on tient compte également des intempéries, des maladies, des parasites qui épuisent cette culture.

Les représentants de certaines régions viticoles de France ont convié l'Algérie à se livrer à des cultures complémentaires, notamment à celles des orangers, des mandariniers et des citronniers.

Après avoir répondu largement à cette invitation et avoir englouti des capitaux considérables, cette production se heurte dès son entrée en France, non seulement à la concurrence espagnole, encouragée sous diverses formes par les compagnies de transports, mais encore à quantité de frais exagérés.

Que va-t-il se produire ?

Les ventes étant moins actives par suite du prix de revient excessif de ces fruits, les agriculteurs découragés abandonneront cette culture et dirigeront leurs efforts sur d'autres branches qui viendront sûrement concurrencer les producteurs français.

Que faut-il faire ?

Il faut agir auprès de qui de droit, avec énergie, pour obtenir surtout des Compagnies de transports des tarifs aussi réduits que ceux qui sont appliqués aux agrumes d'Espagne et ensuite un classement plus équitable des différentes taxes et octrois de ville. — Mac Grellet.

Une affaire de fraude (1)

Le Syndicat des fabricants de vins de Champagne vient de se constituer partie civile dans les affaires de fraude qui viendront prochainement devant le tribunal correctionnel d'Avesne.

Voici les faits faisant l'objet de poursuites : le 19 novembre 1925, la douane française de Jeumont saisissait des bouteilles portant des étiquettes « Champagne 2e zone. Reims, France », présentées comme Champagne authentique français, que l'administrateur d'une société belge tentait de passer en France. Le délinquant reconnut l'infraction, qui, le vin introduit étant de provenance belge, constituait les délits de fausse marque de fabrique et de fausse appellation d'origine. De plus, l'enquête de l'administration des douanes prouva que la Société incriminée produisait environ 100.000 bouteilles par an, écoulées en France, à l'étranger et aux colonies sous la fausse appellation de « Champagne ».

A Feignies, le 31 juillet dernier, une affaire analogue était découverte. Le directeur d'une autre société ayant également son siège à Bruxelles, tentait d'introduire des bouteilles présentant l'apparence du Champagne.

L'instruction démontra que ces deux sociétés qui se déclarent « fabricants de vins naturels » vendent en réalité de vulgaires tisanes fabriquées en Belgique et présentées en France comme Champagne d'origine.

Cependant le gouvernement belge a signé avec la France, le 4 avril 1925, un traité de commerce rendu valable en France par la loi du 28 juillet 1925 et applicable le 2 septembre 1925 dans les deux pays.

L'article 6 de ce traité, rappelle l'*Intransigeant*, stipule :

« ...Seront notamment réprimés par la saisie et par d'autres sanctions appropriées... la fabrication..., dans le cas où figureraient sur les fûts et bouteilles des marques, noms et signes quelconques comportant sur l'origine des produits de fausses indications sciemment employées...

« ...Pour les produits vinicoles, aucune appellation d'origine de l'une des parties contractantes, si elle est dûment protégée dans le pays de production, ne pourra être considérée comme ayant un caractère générique, ni ne pourra être déclarée tombée dans le domaine public. »

Les textes sont nets ; aussi, la Chambre de Commerce française de Bruxelles, émue de telles infractions qui lèsent fortement les intérêts des viticulteurs

(1) D'après *L'Etoile Belge*, de Bruxelles, et le *Guide vinicole Belge*.

champenois, s'est-elle élevée en termes énergiques contre ces abus qui nuisent autant aux commerçants honnêtes qu'aux intérêts du Trésor et à la santé publique.

On espère à Reims que le tribunal d'Avesnes ne manquera pas de donner à ces faits la sanction qu'ils méritent.

Viticulteurs, ne répudions pas la langue française. — Dernièrement, M. Clément Vautel a publié dans le *Journal* une lettre de M. E. Massard, conseiller municipal, qui ne laisse pas de rendre rêveur. M. Massard demande dans un hôtel français, *en France*, une bouteille de Bordeaux : on s'empresse de le satisfaire, mais quelle n'est pas sa stupeur en lisant sur l'étiquette une mention rédigée complètement en anglais. Le cas est fréquent et l'on ne peut que déplorer les innombrables marques rédigées en une langue étrangère. Il nous semble qu'une loi protège en France les marques d'origine ; ne s'applique-t-elle pas à la langue française ? Nous nous plaignons que nos exportations ne sont pas suffisantes, mais si nos produits sont présentés sous d'innombrables noms qui n'ont rien de français, comment veut-on que l'étranger connaisse nos marques ? Sans compter que nous-mêmes finirons par prendre le Bordelais, la Bourgogne ou la Champagne pour des colonies anglo-saxonnes. M. Massard se rend en Italie, là, les réclames, affiches, marques doivent être rédigées en italien, sauf paiement d'une grosse taxe ; il nous semble que ces mesures sont sages, pour faire connaître les produits d'un pays, il faut d'abord les présenter sous leur vrai nom et si nous voulons que nos marques soient appréciées, ayons le courage de dire qu'elles sont de chez nous. Ne dirait-on pas que nous sommes honteux de notre propre pays? Il ne faut pas hésiter à se montrer choqué que dans une ville comme Paris les enseignes lumineuses rédigées en français deviennent une exception en attendant que la langue française en devienne une elle-même. Tout cela est franchement scandaleux et les groupements professionnels doivent s'insurger contre ces faits : serait-il impossible d'imposer à une marque déposée en France une étiquette française ? Sous prétexte de faire plaisir aux étrangers, ne craint-on pas de leur inspirer le mépris de notre race jusqu'ici considérée comme la première du monde ? Nous avouons que nous le craignons sérieusement. — M. C.

Les vins algériens à la Société d'Encouragement à l'Agriculture

Parmi les vœux adoptés à l'unanimité par le Conseil d'Administration de la S. N. E. A. sur la proposition de la Section de Viticulture figure une suggestion, qui prévoit l'établissement possible d'une taxe minime à la sortie des vins algériens, le montant de ces taxes devant servir à encourager la culture en Algérie d'autres plantes que la vigne.

Cette suggestion n'a pas été acceptée par les viticulteurs algériens, qui ont protesté et qui ont exprimé leur surprise de la voir présenter après l'audition de MM. Grellet et d'Argence à la séance du 28 mai de la Section de Viticulture.

Il est bien évident que cette suggestion n'émanait pas des représentants de la Viticulture algérienne.

A la séance du 28 mai, peu de temps après la résolution prise à Narbonne par la Fédération des Associations Viticoles Régionales (1), la thèse, qui avait prévalu à Narbonne, avait été exposée et les membres de la Section avaient entendu les arguments opposés par les viticulteurs algériens.

Le Bureau de la Section, fidèle à son rôle de conciliation, a donc soumis, pendant la période des vacances, aux différents Groupes régionaux la suggestion relative à cette taxe et tous les Groupes ainsi consultés l'ont, à l'exception du Groupe algérien, approuvée tacitement ou expressément, de même que la résolution qui s'opposait au contingentement des vins algériens.

Dans ces conditions, le Bureau de la Section de Viticulture a proposé au Conseil d'Administration de la S. N. E. A. la conclusion adoptée par la gran-

(1) Proposition de contingentement des importations de vins d'Algérie.

de majorité des Groupes régionaux et le Conseil, dans sa séance du 26 novembre, l'a approuvée à l'unanimité.

Nous tenions à publier ces informations pour renseigner d'abord nos amis d'Algérie sur le rôle joué par leurs représentants à la Section de Viticulture et pour leur indiquer exactement la succession des événements qui ont conduit le Bureau de la Section et le Conseil d'Administration de la S. N. E. A. à prendre l'attitude que nous venons de définir. — P. Marsais.

Le marché des vins dans le Midi. — La reprise des affaires sur les marchés méridionaux a été plus rapide qu'on ne le pensait, et les achats des quelques vins qui restent encore en cave et sont disputés par les négociants venus nombreux de l'intérieur ont pris une allure qui s'accentue tous les jours depuis le 6 janvier. Que sera-ce lorsque l'on connaîtra, le 15 de ce mois, la consommation taxée du mois de décembre ! Les grandes maisons d'alimentation craignent, non sans raison, de manquer de marchandises et se disputent âprement le peu qui reste chez le viticulteur. Ainsi au marché de Béziers du 7 janvier, une maison d'alimentation a réuni par de nombreux achats 3.000 hectos, une autre firme 10.000 hectos. Et les vins de 9° sont demandés à 180 fr. ; ceux de 8° et 7° à 21 fr. et la hausse ne paraît pas définitive. D'ailleurs ces cours sont dépassés pour les petits vins du Centre et du Nord-Ouest, où toute la faible production est passée, pour la plus grande partie, entre les mains du commerce. — M. L.

Observations sur les papiers utilisés pour envelopper les fruits

En examinant des caisses de fruits, M. F.-J. de Villiers a souvent constaté que du papier, pouvant avoir un effet nuisible surles fruits, est fréquemment employé par les exportateurs pour les envelopper. Il a étudié les différents papiers qui sont le plus ordinairement employés et a indiqué une méthode qui permettrait d'établir un type standard.

Pour apprécier la qualité du papier, l'une des caractéristiques les plus importantes est la résistance à la rupture. M. de Villiers donne même la description d'un dispositif très simple grâce auquel on peut la mesurer. Il a constaté que cette résistance diminue sensiblement lorsque la teneur en eau des fibres du papier devient plus élevée. Or, la teneur en eau des fibres varie continuellement suivant les conditions hygrométriques de l'atmosphère. Il faudra donc que l'exportateur emploie un papier beaucoup plus résistant pour envelopper les fruits qui doivent traverser des régions très humides. Cetet résistance est aussi plus grande dans la « direction de la machine », c'est-à-dire la direction suivie par la pâte à papier humide lors de la fabrication ; elle varie encore en sens inverse de la longueur. Pour mesurer la résistance à la rupture, M. de Villiers préconise d'opérer, dans une atmosphère renfermant 65 à 70 % d'humidité, sur une bande de papier de 13 cm. de long et 5 cm. de large, pendant un temps assez long pour permettre qu'un certain équilibre s'établisse entre les fibres et l'air. Les résistances les plus courantes dans la « direction de la machine » sont de 2 kg. 700, 2 kg. 900, 4 kg. 850, 3 kg. 900 et respectivement 2 kg., 1 kg. 780, 2 kg. 500, 2 kg. 770 dans une direction perpendiculaire à la première.

Les autres caractéristiques du papier sont : son élasticité, sa porosité, sa teneur en cendres et le rapport de son volume total au volume de fibres. L'élasticité est mesurée par l'allongement que prend le papier lorsqu'il est soumis à une tension.

La porosité est peut-être la qualité la plus importante du papier destiné à envelopper les fruits. Il se produit en effet constamment entre les fruits et l'air des échanges qui, s'ils ne s'effectuent pas convenablement, provoquent la fermentation des fruits et favorisent le développement des champignons de la Pourriture.

M. de Villiers propose de mesurer cette porosité en faisant passer un certain volume d'air à travers une surface donnée du papier à essayer et en recommençant ensuite l'expérience sans l'interposition du papier. Le rapport

entre le temps (en secondes) enregistré dans le premier cas et le temps enregistré dans la seconde expérience donnerait la mesure de la porosité. M. de Villiers donne également un dispositif à employer pour cette mensuration.

L'examen microscopique peut enfin permettre de déterminer approximativement dans quelles proportions existent les différents éléments fibreux du papier. M. de Villiers indique les réactifs les plus avantageux à employer.

Nous avons eu en main un échantillon de papier provenant des Papeteries Robertson à Strasbourg et nous avons examiné s'il pourrait servir pour envelopper les fruits. Il nous semble que ce papier ne possède pas une résistance assez grande à la rupture. Toutefois, en employant plusieurs doubles, on pourrait peut-être l'utiliser pour envelopper certains fruits. En revanche, ce papier, bien que nous ne l'ayons pas expérimenté suivant la méthode de l'auteur, semble posséder une porosité très grande. Nous l'avons examiné au microscope après l'avoir fait bouillir avec de l'ammoniaque et coloré au vert d'iode. Des vaisseaux-fibres à ponctuation aréolées sont alors apparus suivant une forte proportion. Ce papier est donc en grande partie constitué par du bois de Conifères. D'autre part, M. de Villiers fait remarquer que c'est surtout les Sapins du groupe des Spruces tels que l'*Abies piccea* qui sont utilisés pour la fabrication des papiers utilisés pour envelopper les fruits (1). — M. F.

La culture du blé en France. — D'après les données fournies par le ministère de l'Agriculture, on constate cette année une diminution de la surface cultivée en blé de 150.000 hectares par rapport à 1925 ; le déficit est de 22 millions de quintaux. D'après M. Hitier (*Journal d'Agriculture pratique*), les conditions climatériques du dernier automne et du début de cette année ont déterminé cet état de choses en partie, car il fait remarquer que le manque de main-d'œuvre dans les exploitations n'a pas permis de remédier au mal. Cette crise de la main-d'œuvre est mise en évidence aussi par M. Aubergé, président de l'Association des producteurs en blé qui affirme que, dans nos fermes, la production du blé est, de ce fait, inférieure à ce qu'elle pourrait être. Cette pénurie de bras est la cause de la diminution de la surface cultivée en blé, diminution estimée à un million d'hectares depuis la guerre ; en outre cette cause annihile en partie les efforts faits pour améliorer le rendement (préparation de terres, engrais, semences sélectionnées). Il faut donc conclure, d'après les données fournies de tous côtés, que là est surtout le mal. Les producteurs jettent un cri d'alarme et constatent unanimement que rien n'a été fait et ne semble devoir être fait pour résoudre les problèmes agricoles qui se posent d'une façon urgente. M. Caziot donne sur ce sujet d'intéressantes remarques (*Journée industrielle*) en montrant l'énergie d'une famille rurale établie dans un domaine depuis de longues années. Ces remarques sont appuyées de chiffres précis ainsi que cet économiste a coutume de le faire. Les résultats étudiés sont fournis par une ferme exploitée par la famille Ferté établie dans le Soissonnais depuis l'année 1650 : les descendants de cet ancêtre cultivent onze fermes dans la région, d'une contenance de 4.375 hectares. M. Caziot a pu compulser les résultats de la culture du blé à la ferme Confrecourt de 1866 à 1911. En 1866, la surface cultivée en blé était de 76.11 ha, en 1911 de 110 ha. Ce rendement moyen passe de 169 fr. 72 à 309 fr. environ. Le prix moyen du quintal était de 29 fr. 50 en 1866, et de 23 fr. 75 en 1911 (chiffre à retenir étant donné la diminution du pouvoir d'achat de l'argent), le rendement en argent à l'hectare passe de 493 fr. à 677 fr. 95. On remarque d'abord que le rendement pendant cette période est sensiblement double, mais ce qu'il faut noter, c'est que le produit argent et loin de suivre la même progression, surtout si l'on tient compte d'une dévalorisation légère de l'argent. Il faut observer également que l'agriculture a traversé une période de faible rémunération (entre 1891-1895, le quintal de blé valait 19 fr. 50). Que faut-il conclure de ces données : la France était riche, autrefois, de ces familles attachées au sol et améliorant avec énergie le produit de leurs cultures. Ont-elles toujours le pouvoir de faire entendre suffisamment leur voix, lorsqu'il s'agit des destinées du pays. Si, à l'heure actuelle, elles jouissent d'une certaine prospérité, elles ont connu des heures difficiles qu'elles n'ont traversées qu'en four-

nissant un labeur acharné. Enfin, que fait-on pour soutenir et encourager ces familles ? Et voici que, de tous côtés, s'élève le même cri, la disparition de la main-d'œuvre ; que vont devenir les producteurs ? Il est temps, comme le fait remarquer M. Aubergé, que l'on se préoccupe de ces problèmes qui, il faut bien le dire, sont à peine posés. Il nous semble que ce serait plus urgent que de chercher à écraser, par de lourds impôts, ces cultivateurs et que d'essayer de démontrer, par des déclarations de récoltes, que le paysan affame le pays : il semble, de plus en plus, d'ailleurs, que le cultivateur doit devenir une sorte de fonctionnaire chargé de nourrir les habitants. Que dire aussi de l'importance de cette question dans les pays viticoles : la situation est tout simplement tragique. — M. C.

Traitement des maladies de la pomme de terre. — MM. Eberhardt et Chevalier (1) remarquant que certaines maladies de la pomme de terre peuvent être dispersées par les insectes, se sont proposé, par des pulvérisations appropriées, de combattre ces insectes et champignons s'attaquant au végétal. Pour ce faire, ils ont utilisé des hydrocarbures sulfurés provenant de l'action à chaud du soufre sur les corps obtenus par catalyse des colophanes, puis distillation fractionnée. La décomposition des acides abiétiques de la colophane donne, dans ces conditions, un liquide huileux jaune brun, aromatique, que l'on peut facilement émulsionner dans l'eau par addition d'un savon alcalin (moitié de son poids). Les auteurs ont adopté la formule suivante : 1 kg. par hectolitre d'eau, à raison de 650 litres par hectare. Des essais ont été effectués dans différents champs d'expérience situés dans des régions différentes, d'abord sur petit champ d'essai, puis en grande culture, en Franche-Comté, en Eure-et-Loir, en Bretagne, dans le Puy-de-Dôme. Les auteurs ont constaté que les parcelles témoins présentaient de la mosaïque, alors que celles qui avaient été traitées n'en présentaient pas. En outre, en Puy-de-Dôme, une invasion de *Phytophtora infestans* a été arrêtée par deux pulvérisations effectuées à huit jours d'intervalle. Cette même solution appliquée sur des rosiers a arrêté le développement du *blanc du rosier*. Ce résultat a été obtenu identique trois années de suite. Les auteurs concluent que ces pulvérisations d'hydrocarbures sulfurés détruisent les pucerons et autres insectes ; qu'elles arrêtent le développement de certains champignons et qu'elles semblent empêcher le développement de la dégénérescence de la pomme de terre ; de plus, on constate une vitalité plus grande des plants et un rendement meilleur. — M. C.

Bibliographie

Agenda Agricole et Viticole 1927 (42e année), par V. Vermorel, Président du Comice Agricole et Viticole du Beaujolais, Membre de l'Académie d'Agriculture.

L'*Agenda Agricole et Viticole* de V. Vermorel de 1927 vient de paraître.

C'est toujours avec plaisir et profit que l'on consulte ce joli recueil si élégamment présenté, bourré de renseignements utiles. C'est une véritable encyclopédie agricole qui évite nombre de recherches longues et difficiles.

L'*Agenda Agricole et Viticole* de Vermorel, revu et complété chaque année, depuis 42 ans, sous une forme essentiellement pratique, contient tous les renseignements indispensables à l'agriculteur et au viticulteur.

Il comprend 200 pages de texte et les travaux de chaque mois sont indiqués avec un grand nombre de pages blanches pour les notes journalières.

Prix : Edition ordinaire ..... 6 francs
Edition de luxe ..... 12 francs

En vente chez l'Auteur et à la librairie du Progrès Agricole et Viticole, à Villefranche (Rhône).

(1) Académie des Sciences, 16 nov. 1925.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — **Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : 8° de 2 fr. 40 à 2 fr. 55 le litre.**

Vente en demi gros : Vins rouges de 8 à 9°, de 515 à 575 francs ; Vins blancs de 8 à 10°, de 575 à 620 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 560 à 580 fr., vin blanc dit de comptoir, 630 fr., Bordeaux rouge vieux 780 fr., Bordeaux blanc vieux 830 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 525 fr. à 675 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 550 à 560 francs. Vins blancs de Blois, 530 à 540 francs la pièce nue.

Vin de Touraine : Vouvray, de 600 à 650 francs. Bourgueil ou Chinon, à 500 francs la barrique. Vins blancs, de 600 à » francs. Vins rouges, de 300 à 340 francs à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 500 fr. à 650 fr. Rouges, 500 fr. à 800 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1926, de 900 fr. à 1.100 francs. Gros plant 1926, de 500 à 600 fr. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1926 toutes qualités réunies, de 15 fr. 50 à 18 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 15 fr. 50 à 16 fr. 25 le degré. Vin rosé » fr. » à » fr. » le degré.

Midi. — *Nîmes (3 janvier 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1926, de 8 à 8°5, de » fr. » à » fr. le degré. Montagne, de » fr. » à » fr. le degré. Clairette, de » fr. à » fr. le degré, rosé paillet, gris, de » fr. à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, » fr. » à » fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, » à » fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de » à » fr. Trois-six de marc à 86°, » à » francs. Vins à distiller » fr. » à » fr. le degré. En raison des fêtes de Noël et du 1er de l'An, pas d'affaires.

Montpellier (4 janvier). — Vins rouges : récolte 1926, de 8 à 10°, de 145 fr. à 158 fr. ; de 10 à 11° 1/2, de 159 fr. à 168 fr. l'hectolitre. Vin rosé, de 9 à 11°, de 160 fr. à 190 fr. l'hectolitre. Vin blanc, de 9 à 11°, de 180 fr. à 200 fr. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, de » à » fr. Eau-de-vie de marc à 52°, » fr. à » francs. Pas d'affaires.

Béziers (7 janvier). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 165 fr. à 170 fr. l'hectolitre, de 10 à 11°, de 170 fr. à 180 fr. ; vins rosés, de » fr. à » francs l'hectolitre. Picpoul, de » fr. à » fr. l'hectolitre selon couleur et qualité, et condition d'enlèvement, pas d'affaires. Trois-six de vin, 86°, » fr. à » fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, » à » fr. ; trois-six de marc 86°, » fr. à » francs. Eau-de-vie de marc, de » à » francs. Pas d'affaires.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 9 janvier 1927.

Récolte 1926 : Vins nouveaux de 9 à 12°, de 165 à 190 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois. Pas d'affaires.

Carcassonne (31 décembre). — Récolte 1926 : Vins rouges, de 9 à 10°, de 148 à 163 francs l'hectolitre ; de 10 à 11°, de 163 à 172 francs l'hectolitre. Alcools, trois-six vin, de 86° de » à » fr. l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » à » francs l'hectolitre. Pas d'affaires, pas de cote.

Perpignan (31 décembre). — Vins nouveaux de 8 à 12°, de 142 fr. à 178 fr. de 10 à 12°, de » à » francs. l'hectolitre. Trois-six de vin à 86°, » francs l'hecto. Pas d'affaires, pas de cote.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1926, 320 à 360 fr. Haut-Rhin, 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, 300 à 320 fr. Haut-Rhin, 220 à 260 fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1926, 360 à 380 fr., Haut-Rhin, 340 à 370 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 330 à 390 fr. Haut-Rhin, 320 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins, 575 à 600 Haut-Rhin, 550 à 600 Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 175 fr. 00 à 198 fr. 00; orges, 121 fr. à 127 fr., escourgeons, 120 fr. à 125 fr.; maïs, 103 à 106 fr. »; seigle, 128 à 135 fr.; sarrasin, 144 fr. à 148 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 98 fr. à 127 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 141 fr. 81. — Buenos-Ayres, 112 fr. 32. — Chicago, 132 fr. 17. — Sons, 70 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Les 100 kg, Hollande, de 100 à 120 fr.; jaune commune, de 82 à 86 fr; Saucisse rouge, de 100 à 110 fr.; Rosa, 130 fr. à 140 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 125 à 150 francs; paille d'avoine, de 125 à 150 fr. paille de seigle, 125 à 150 fr.; luzerne, 390 à 415 fr.; foin, 340 à 375 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 129 fr. » (Marseille); d'arachide rufisque extra-blanc, 132 fr. (Marseille); palmistes 102 fr. 00; de coprah, 123 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de » fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 301 fr. 50 à 302 fr. 00.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 30 à 13 fr. 50. — Veaux, 5 fr. 00 à 16 fr. 50. — Moutons, 3 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 10 fr. 00 à 16 fr.

Crème de tartre » fr. à 710 fr. les 100 kilos. — Tartre brut 1 fr. 80 à 2 fr. 20 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, » fr. » le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70; chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de £ 12 8/ à £ 12 15/6 les 100 kg. — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 260 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 150 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 30 fr. 75 à 31 fr. 25 les 100 kg.; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 55 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 60 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 105 fr. 00.

Sulfate de cuivre, de 357 à 377 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 38 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 159 à » fr. — **Soufre trituré**, 139 à » fr. — **Chaux**, 33 %, 32 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : le cent. — Oranges d'Algérie, de 250 à 600 fr. le cent. — Pommes communes, de 100 à 350 fr. — Citrons d'Italie, de 30 à 40 fr. le 100. — Bananes Canada le régime, 100 à 180 fr. — Dattes, de 400 à 900 francs. — Ail, 150 à 300 francs les 100 kilos. — Champignons. 800 à 1.600 fr. — Epinards, 450 à 700 fr. les 100 kg. — Escaroles, 350 à 450 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 325 à 650 fr. le cent. — Tomates Algérie, de » à » fr. les 100 kilos. — Haricots verts, de 700 à 1.800 fr. — Poireaux, 300 à 550 francs les 100 bottes. — Oignons, » à » francs les 100 bottes. — Poires choix, 500 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 150 à 300 fr. le cent. — Artichauts Bretons, de 40 à 160 fr. le cent. — Endives françaises, de 250 à 500 fr. — Noix écalées, de » à » fr. — Amandes sèches, 700 à 1.000 fr. les 100 kilos. — Châtaignes, de 140 à 180 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 2 au samedi 8 janvier 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
PARIS				
Dimanche.	5 »	0 »	2. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	1 »	0 »	0. 5	13
Mercredi..	6 »	0 »	3 »	2
Jeudi.....	5 »	5 »	5 »	1
Vendredi..	8 »	6 »	7 »	1.1
Samedi....	9 »	2 »	5. 5	2
STRASBOURG				
Dimanche.	5 »	0 »	2. 5	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	2 »	0 »	1 »	»
Mercredi..	3 »	0 »	1. 5	2.4
Jeudi.....	3 »	0 »	1. 5	3
Vendredi..	4 »	2 »	3 »	4.2
Samedi....	7 »	1 »	4 »	2.4
LYON				
Dimanche.	1 »	0 »	0. 5	3
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	7 »	2 »	4. 5	4
Mercredi..	6 »	— 1 »	2. 5	5.2
Jeudi.....	4 »	2 »	3 »	»
Vendredi..	7 »	6 »	6. 5	8
Samedi....	7 »	3 »	5 »	6
MARIGNANE				
Dimanche.	12 »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	» »	» »	»
Mardi.....	16 »	7 »	11. 5	7
Mercredi..	9 »	» »	» »	»
Jeudi.....	» »	0 »	» »	»
Vendredi..	12 »	1 »	6. 5	»
Samedi....	14 »	4 »	9 »	1

DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
TOULOUSE				
.... 2....	5 »	3 »	4 »	»
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	7 »	4 »	5. 5	1
.... 5....	7 »	» »	» »	»
.... 6....	9 »	7 »	8 »	3
.... 7....	11 »	» »	» »	»
.... 8....	11 »	0 »	5. 5	8
NIMES				
.... 2....	8 »	1 »	4. 5	»
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	10 »	» »	» »	»
.... 5....	» »	4 »	» »	»
.... 6....	8 »	0 »	4 »	»
.... 7....	13 »	1 »	7 »	»
.... 8....	11 »	3 »	7 »	»
BORDEAUX				
.... 2....	2 »	0 »	1 »	»
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	8 »	3 »	5. 5	7
.... 5....	10 »	1 »	1. 5	5
.... 6....	10 »	8 »	9 »	5
.... 7....	12 »	8 »	10 »	7
.... 8....	12 »	4 »	8 »	5.2
NANTES				
.... 2....	5 »	— 2 »	3 »	»
.... 3....	» »	» »	» »	»
.... 4....	4 »	» »	» »	3
.... 5....	» »	2 »	» »	»
.... 6....	10 »	7 »	8. 5	4
.... 7....	11 »	8 »	9. 5	6
.... 8....	11 »	5 »	8 »	3

Le Gérant : P. Nevеu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.